Tag 1.9.88

Speisenfolge

Nudelsuppe
Leberschnitte
gem. Salat

Essen.....................
normal 173
frei 13
1,50 645
Gäste 3
Summe 200
Tagespr. 1.45



Menge		Ware	a.	Preis........
30	kg	Leber	3.90	117.--
50	St.	Eier	-.17	8.50
85	kg	Kartoffeln	-.32	27.20
12	kg	Zwiebeln	-.65	7.80
6	kg	Paniermehl	2.--	12.--
2	kg	Klare Brühe	10.--	20.--
5	Ltr.	Öl	1.10	5.50
5	kg	Suppennudeln	2.25	11.25
1	kg	Backteig	5.98	5.98
4	kg	Kokosfett	1.65	6.60
½	kg	Bohnen weiss	9.60	4.80
1	kg	Tomaten	2.50	2.50
2½	Köpfe	Salat	12.80	32.--
		Gewürze		10.--
				271.13
1	kg	Rinderbraten	20.--	20.--

SWK 1

Summe 291.13

Tag 2.9.88

Speisenfolge

Erbsensuppe
Bauernomelette
Tomatensalat

Essen........................
normal........179
frei........13
1,50........6+5
Gäste........14
Summe........217
Tagespr. 1.31



Menge		Ware	a.	Preis........
5,5	kg	Rindfleisch	8.20	45.10
5	kg	gekochter Schinken	8.20	41.–
23	kg	Tomaten	1.50	34.50
1 1/2	Stiegen	Salat	12.80	19.20
150	St.	Eier	–.17	25.50
110	kg	Kartoffeln	–.32	35.20
6	kg	Erbsen	1.34	8.04
1	Br.	[illegible]	3.98	3.98
15	kg	Zwiebeln	–.65	9.75
5	Ltr.	Öl	1.10	5.50
3	kg	Kokosfett	1.65	4.95
3	kg	Margarine	1.98	5.94
1	kg	klare Brühe	10.–	10.–
1/2	kg	Tomaten	2.50	1.25
		Sonstiges		10.–
				259.91
6	kg	Vollkornspätzle	2.60	15.60
5	kg	Teigwaren	2.05	10.25

SWK 1

Summe 285.76

Tag 5.9.88

Speisenfolge

Kartoffelsuppe
1 paar Saiten
Bohnengemüse
Spätzle

Essen.........................
normal....179....
frei....13....
1,50....5+17....
Gäste....5....
Summe....219....
Tagespr. ....1.71....



Menge		Ware	a.	Preis........
50	kg	Bohnen	2.–	100.–
2	kg	Gfr. [illegible]	6.60	13.20
24	kg	Saiten	7.28	174.72
4,5	kg	Kartoffelsuppe	7.19	32.35
140	St.	Eier	-.17	23.80
24	kg	Mehl	-.94	22.56
12	kg	Zwiebeln	-.65	7.80
1,5	kg	Kokosfett	1.65	2.47
20	kg	Kartoffeln	-.38	7.60
3	Ltr.	Öl	1.10	3.30
1/2	kg	[illegible]	9.60	4.80
1	kg	Tomaten	2.50	2.50
2	kg	Margarine	1.98	3.96
		Sonstiges		10.–
				409.06
8	kg	Spätzle Rest	2.25	18.–
2	kg	Saiten an Kantine	7.28	14.56

SWK 1

Summe 376.50

Tag 6.9.88

Speisenfolge

Nudelsuppe
Zigeunersteak
Pommes frites
Rohkostsalat

Essen.........................
normal 215
frei 93
1,50 67521
Gäste 6
Summe 266
Tagespr. 1.63



Menge		Ware	a.	Preis........
25	kg	Schweinerücken	8.05	201.25
55	kg	Pommes frites	1.67	91.85
5	kg	Tomaten	1.50	7.50
5	kg	Paprika	1.75	8.75
3	B.	Mais	4.35	13.05
15	kg	Zwiebeln	-.65	9.75
1	Stck	Gurken	12.50	12.50
1	Bd.	Sellerie	7.80	7.80
6	kg	Äpfel	1.65	9.90
1 1/2	Stck	Salat	13.80	20.70
5,5	kg	Suppennudeln	2.25	12.37
9	kg	Kokosfett	1.65	14.85
3	Fl.	Öl	1.10	3.30
1/2	kg	Kleine Brühe	10.–	5.–
1/2	kg	Bratensoße	9.60	4.80
		Sonstiges		10.–
				433.37

SWK 1

Summe 433.37

Tag 7.9.88

Speisenfolge

Grießsuppe
Maultaschen
oder
Schinkenmaccaroni
gem. Salat

Essen.........................
normal 208
frei 13
1,50 5+5+17
Gäste 5
Summe 253
Tagespr. 1.34



Menge		Ware	a.	Preis........
22	kg	Schweinebug	5.50	121.–
8	kg	Hackmasse	6.60	52.80
20	kg	Spinat	1.21	24.20
20	kg	Maultaschen Teig	5.–	100.–
15	kg	Zwiebeln	–.65	9.75
12	kg	Brot	2.–	24.–
5,5	kg	Schinken	8.20	45.10
10	kg	Maccaroni	2.05	20.50
120	St.	Eier	–.18	21.60
3	kg	Grieß	1.75	5.25
2	kg	Margarine	1.98	3.96
5	Ltr.	Öl	1.10	5.50
2	kg	Kokosfett	1.65	3.30
2	kg	Klare Brühe	10.–	20.–
100	kg	Kartoffeln	–.38	38.–
2½	[illegible]	Salat	13.80	34.50
		Sonstiges		10.–
				539.46
500	St.	Maultaschen an Kantine	–.40	200.–

SWK 1

Summe 339.46

Tag 8.9.88

Speisenfolge

Pilzsuppe
Kasseler Rippchen
Weinkraut
Gebackene Bratkart.

Essen........................
normal 177
frei 13
1,50 6+5+18
Gäste /
Summe 219
Tagespr. 2.10



Menge		Ware	a.	Preis........
35	kg	Kasseler Kamm	8.05	281.75
10,5	kg	Bratlingspulver	10.20	107.10
2	Gl.	Wein	2.60	5.20
50	kg	Weißkraut	-.80	40.--
15	kg	Zwiebeln	-.65	9.75
4	kg	Kokosfett	1.65	6.60
2	kg	Margarine	1.98	3.96
3	Ltr.	Öl	1.10	3.30
4,5	kg	Suppe	7.60	34.20
6	kg	Birnen	3.25	19.50
1	kg	Bratensoße	9.60	9.60
6	kg	Teigwaren	2.05	12.30
2	Gl.	Apfelmus	3.98	7.96
		Sonstiges		10.--
				551.22
50	St.	Maultaschen an Kantine	-.40	20.--
2	kg	Rippchen an Kantine	20.--	40.--
20	St.	Fleischküchle an Kantine	1.50	30.--

SWK 1

Summe 461.22

Tag 9.9.88

Speisenfolge

Erbseneintopf
Gef. Pfannkuchen
Fruchtsalat

Essen ....
normal 199
frei 13
1,50 .... 6+5+18
Gäste 4
Summe 245.17
Tagespr. 1.64



Menge		Ware	a.	Preis........
10	kg	Rindfleisch	8.20	82.–
15	kg	Erbsen	1.12	16.80
70	kg	Kartoffeln	–.36	25.20
10	kg	Zwiebeln	–.65	6.50
35	kg	Mehl	–.94	32.90
40	Ltr.	Milch	–.98	39.20
4	kg	Zucker	1.75	7.–
290	St.	Eier	–.18	52.20
6	Bü.	Fruchtsalat	10.67	64.02
1/2	Stück	Kakao	13.80	6.90
5	kg	Margarine	1.98	9.90
2	Ltr.	Öl	1.10	2.20
3	kg	Kokosfett	1.65	4.95
1,5	kg	Klare Brühe	10.–	15.–
		Sonstiges		10.–
				374.67
1	Eimer	Marmelade	40.50	40.50

Summe 415.17

SWK 1

Tag 12.9.88

Speisenfolge

Grießsuppe
Schwäbisches Linsengericht
Spätzle

Essen ....
normal 210
frei 13
1,50 ...... 5+7+17
Gäste 7
Summe 259
Tagespr. 1.65



Menge		Ware	a.	Preis........
18	kg	Linsen	1.38	24.84
1,5	kg	Rauchfleisch	6.60	9.90
12	kg	Zwiebeln	-.65	7.80
120	Dos.	Debrecziner	-.89	106.80
20	kg	[illegible]	8.10	162.-
20	kg	Mehl	-.94	18.80
120	St.	Eier	-.18	21.60
45	St.	Eier	-.18	8.10
3	kg	Grieß	1.75	5.25
3	kg	Kokosfett	1.65	4.95
2	kg	Margarine	1.98	3.96
3	Ltr.	Öl	1.10	3.30
1	kg	Klare Brühe	10.-	10.-
25	kg	Kartoffeln	-.38	9.50
1/2	Stck	[illegible]	13.80	6.90
1	kg	[illegible]	9.60	9.60
2	kg	Tomaten	2.50	5.-
		[illegible]		10.-
				428.30

Summe 428.30

SWK 1

Tag 13.9.88

Speisenfolge

Flädlesuppe
Meerrettichfleisch
Gröstl Kartoffeln
Tomaten-Gurkensalat

Essen........................
normal 182
frei 13
1,50 6+5+16
Gäste 1
Summe 223
Tagespr. 1.77



Menge		Ware	a.	Preis........
33	kg	Rindfleisch	8.20	270.60
80	kg	Kartoffeln	-.38	30.40
20	kg	Tomaten	1.50	30.--
20	St.	Gurken	1.35	27.--
80	St.	Eier	-.18	14.40
4	Ltr.	Milch	1.08	4.32
10	kg	Zwiebeln	-.65	6.50
1	kg	Klare Brühe	10.--	10.--
2	kg	Margarine	1.98	3.96
3	Ltr.	Öl	1.10	3.30
3	kg	Kokosfett	1.65	4.95
1	Eimer	Meerrettich	9.48	9.48
		Sonstiges		10.--
				424.91
1,5	kg	Siedfleisch an Kantine	20	30.--

Summe 394.91

Tag 14.9.88

Speisenfolge

Spargelsuppe
Zigeunerschnitzel
Nudeln Kroketten
Salat

Essen........................
normal 232
frei 13
1,50 6+5+18
Gäste 4
Summe 278
Tagespr. 1.62



Menge		Ware	a.	Preis........
25	kg	Schweinenacken	8.10	202.50
20	kg	Teigwaren	2.05	41.–
20	kg	Kroketten	1.65	33.–
2½	Eimer	Salat	12.80	32.–
1,5	Eimer	Pilze	26.90	40.35
1	kg	Bratensauce	9.60	9.60
1	Pk.	Kondensmilch	3.95	3.95
1,5	kg	Tomaten	2.50	3.75
6	kg	Kokosfett	1.65	9.90
2	kg	Margarine	2.45	4.90
4	Ltr.	Öl	1.10	4.40
1	kg	Klare Brühe	10.–	10.–
4	kg	Suppe	7.60	30.40
		Sonstiges		10.–
				435.75
2	kg	Schweinehals	8.10	16.20

Summe 451.95

SWK 1

Tag 15.9.88

Speisenfolge

Erbsensuppe
Serbisches Ragout
Butterreis, Salat

Essen..........
normal 204
frei 13
1,50 6+5+14
Gäste 5
Summe 247
Tagespr. 1.66



Menge		Ware	a.	Preis........
34	kg	Schweinebug	5.20	176.80
10	kg	Möhren	2.–	20.–
15	kg	Zwiebeln	1.65	24.75
20	kg	Reis	2.44	48.80
5	kg	Teigwaren	2.05	10.25
25	kg	Kartoffeln	0.38	9.50
2	Stück	Eissalat	11.–	22.–
1	Stück	Kopfsalat	12.80	12.80
1	kg	Gulasch fix	10.60	10.60
1	kg	Bratensoße	9.60	9.60
4	kg	Margarine	1.98	7.92
4	kg	Kokosfett	1.65	6.60
4,5	kg	Suppe	7.10	31.95
1	kg	Klare Brühe	10.–	10.–
		Sonstiges		10.–
				411.57

SWK 1

Summe 411.57

Tag 16.9.88

Essen	
normal	198
frei	13
1,50	6+5+16
Gäste	1
Summe	239
Tagespr.	1.20

Speisenfolge

Graupensuppe
Heringsfilet
oder
Zwiebelhackfleisch
Salzkartoffeln Salat

Menge		Ware	a.	Preis........
2 ½	Eim.	Heringsfilet	20.95	52.37
20	kg	Zwiebeln	.65	13.--
20	kg	[illegible]	5.20	104.--
10	kg	Brot	2.--	20.--
5	kg	Abschnitte	6.80	34.--
30	St.	Eier	-.18	5.40
5	kg	Tomaten	1.50	7.50
85	kg	Kartoffeln	-.38	32.30
5	kg	Gurke	1.75	8.75
4	kg	[illegible]	2.05	8.20
2	Größe	Salat	13.80	27.60
4	kg	Kokosfett	1.65	6.60
2	kg	Margarine	1.95	3.90
4	Ltr.	Öl	1.10	4.40
1	kg	Bratensoße	9.60	9.60
1	kg	Tomaten	2.50	2.50
1	Kg	kleine Brühe	10.--	10.--
3	kg	Äpfel	1.65	4.95
		Sonstiges		10.--
				365.07
60	St.	Fleischküchle an Kantine	1.50	90.--

SWK 1

1 große Salat 13.80

Summe 275.07
13.80
288.87

Tag 19.9.88

Speisenfolge

Kalb Fleischsuppe
Hähnchenkeule
Soja gemüse
Spinat nudeln

Essen............
normal 184
frei 13
1,50 5+15
Gäste 2
Summe 222
Tagespr. 1.70



Menge		Ware	a.	Preis........
230	St.	Hähnchenkeulen	-.92	211.60
20	kg	Spinat nudeln	2.40	48.-
20	kg	Soja gemüse	1.68	33.60
4,5	kg	Suppe	6.60	29.70
2½	Eimer	Salat	12.80	32.-
1	kg	Tomaten	2.50	2.50
1	kg	Klare Brühe	10.-	10.-
4	kg	Margarine	1.98	7.92
4	Ltr.	Öl	1.10	4.40
3	kg	Kokosfett	1.65	4.95
1	kg	Bratenwürze	9.60	9.60
10	kg	Zwiebeln	-.65	6.50
		Sonstiges		10.-
				410.77
15	St.	Hähnchenkeulen an [illegible]	2.-	30.-

Summe 380.77

SWK 1

Tag 20.9.88

Speisenfolge

Eiermuschelsuppe
1/2 Nürnberger
Mirung
Röstkartoffeln

Essen
normal 214
frei 13
1,50 5+5+16
Gäste 1
Summe 254
Tagespr. 1.50



Menge		Ware	a.	Preis........
23	kg	Bratwurst	7.60	174.80
50	St	Mirung	-.80	40.--
2	Ds.	Kondensmilch	3.98	7.96
110	kg	Kartoffeln	-.38	41.80
6	kg	Suppe	7.95	47.70
12	kg	Zwiebeln	-.65	7.80
1,5	kg	kleine Gewürze	10.--	15.--
1	kg	Tomaten	2.50	2.50
3	kg	Margarine	1.98	5.94
4	kg	Kokosfett	1.65	6.60
3	Fl.	Öl	1.10	3.30
		Sonstiges		10.--
				363.40
5	kg	Hühnchen	3.86	19.30

SWK 1

Summe 382.70

Tag 21.9.88

Speisenfolge

Schottische Bauernsuppe
Schweinebraten
Speckbohnen
Kartoffelpüree

Essen........................
normal 197
frei 13
1,50 6+5+16
Gäste 6
Summe 243
Tagespr. 2.12



Menge		Ware	a.	Preis........
35	kg	Schweine [illegible]	8.10	283.50
50	kg	Bohnen	2.–	100.–
4	kg	Gr. Bauch	6.60	26.40
15	kg	Zwiebeln	1.65	24.75
4,5	kg	Suppe	7.90	35.35
6	kg	Teigwaren	2.05	12.30
12	kg	Birnen	3.14	37.68
12	Ltr.	Milch	1.08	12.96
½	Stück	Salat	13.80	6.90
5	kg	Margarine	1.98	9.90
3	Ltr.	Öl	1.10	3.30
4	kg	Kokosfett	1.65	6.60
1	kg	Butter [illegible]	9.60	9.60
½	kg	Klare Brühe	10.–	5.–
1	kg	Tomaten	2.50	2.50
		Sonstiges		10.–
				576.74
2	kg	Schweinebraten am Sonntag	20.–	40.–
10	kg	Bohnen Rest	2.–	20.–

Summe 576.74

SWK 1

Tag 22.9.88

Speisenfolge

Grießnign
Schweinsfilet
Pilzrahmsauce
Spätzle, Salat

Essen............
normal 215
frei 13
1,50 645+16
Gäste 10
Summe 265+11
Tagespr. 1.75



Menge		Ware	a.	Preis........
34	kg	Schweinsfilet	8.10	275.40
1	Eim.	Pilze	28.90	28.90
140	St.	Eier	-.18	25.20
25	l	Milch	-.94	23.50
3	kg	Grieß	1.75	5.25
45	St.	Eier	-.18	8.10
2	Steige	Salat	10.-	20.-
8	kg	Tomaten	1.50	12.-
10	kg	Rahm	2.-	20.-
2	Bs.	Kondensmilch	3.98	7.96
10	kg	Zwiebeln	-.65	6.50
25	kg	Kartoffeln	-.38	9.50
4	kg	Kokosfett	1.65	6.60
2	kg	Margarine	1.98	3.96
5	Lt.	Öl	1.10	5.50
½	kg	klare Brühe	10.-	5.-
1	kg	Tomaten	2.50	2.50
1	kg	Bratensauce	9.60	9.60
		Sonstiges		10.-
				485.47

SWK 1

Summe 485.47

Tag 23.9.88

Speisenfolge

Schwäbischer Suppentopf
Reis vom Kessel [illegible]
Apfelmus

Essen
normal 178
frei 13
1,50 6+5+12
Gäste 4
Summe 218
Tagespr. 1.59



Menge		Ware	a.	Preis
10	kg	Rind fleisch	8.20	82.–
16	kg	Mehl	–.94	15.04
105	St.	Eier	–.18	18.90
70	kg	Kartoffeln	–.38	26.60
5	kg	Karotten	1.27	6.35
15	kg	Reis	2.47	37.05
33	Ltr.	Milch	.98	32.34
5	kg	Margarine	1.98	9.90
9	Bx.	Apfelmus	5.81	52.29
270	St.	Eier	–.18	48.60
10	kg	Zwiebeln	–.65	6.50
½	Stück	Lauch	6.90	6.90
1,5	kg	Klare Brühe	10.–	15.–
		Sonstiges		10.–
				367.47
10	kg	Spätzle Rest	2.05	20.50

Summe 346.97

SWK 1

Tag 26.9.88

Speisenfolge

Essen mit zu
Ulmitsel
Tomaten spaghetti
Salat

Essen.......................
normal 218
frei 13
1,50 5+20
Gäste –
Summe 256
Tagespr. 1.68



Menge		Ware	a.	Preis........
24	kg	[illegible]	7.90	189.60
20	kg	Spaghetti	2.05	41.–
3	Eimer	Spaghetti sauce	15.30	45.90
25	kg	Kartoffeln	–.36	9.–
2 ½	Köpfe	Salat	13.80	34.50
4,5	kg	Suppe	7.10	31.95
1,5	kg	Tomaten	2.50	3.75
4	kg	Kokosfett	2.65	6.60
3	kg	Margarine	1.98	5.94
4	Ltr.	Öl	1.10	4.40
1	kg	Tomatensauce	9.60	9.60
1	kg	Klare Brühe	10.–	10.–
2	kg	Backing fix	5.75	11.50
100	St.	Eier	–.18	18.–
		Sonstiges		10.–
				431.74

Summe 431.74

SWK 1

Tag 27.9.88

Speisenfolge

Broccolisuppe
Gef. Weißkraut
Salzkartoffeln, Salat

Essen
normal 178
frei 93
1,50 5+5+18
Gäste 6
Summe 225
Tagespr. 1.40



Menge		Ware	a.	Preis........
40	kg	Weißkraut	-.80	32.--
20	kg	Schweinebug	5.60	112.--
6	kg	Abschnitte	6.60	39.60
10	kg	Brot	2.--	20.--
12	kg	Zwiebeln	-.65	7.80
1	kg	Bratenmehl	9.60	9.60
4	kg	Mus gemisch	1.98	7.92
4	Ltr.	Öl	1.10	4.40
3	kg	Kokosfett	1.65	4.95
4,5	kg	Suppe	8.88	39.96
90	kg	Kartoffeln	-.36	32.40
6	kg	Teigwaren	2.05	12.30
3	Bdtm.	Salat	13.80	41.40
1	kg	klare Brühe	10.--	10.--
		Sonstiges	10.--	10.--
				384.33
37	St.	Fleischgerichte an Kantine	1.50	55.50

SWK 1

Summe 328.83

Tag 28.9.88

Speisenfolge

Nudelsuppe
~~Schweine~~ ~~Rinder~~ Braten
Rotkohl
Kartoffel Klöße

Essen
normal 193
frei 13
1,50 6+5+18
Gäste 8
Summe 243
Tagespr. 1.84



Menge		Ware	a.	Preis
35	kg	~~Schweine berg~~ ~~Rinder~~ berg [?]	7.95	278.25
50	kg	Rotkohl	-.80	40.–
15	kg	Kartoffel Klöße	4.25	63.75
5,5	kg	Nudeln	2.05	11.27 [?]
2	Gl.	Rotwein	4.20	8.40
15	St.	Eier	-.18	2.70
3	1/4 [?]	Margarine	1.98	5.94
4	Lt.	Öl	1.10	4.40
4	kg	Kokosfett	1.65	6.60
½	kg	Tomaten	3.00 [?]	1.50
½	Stck [?]	Salat	13.80	6.90
4	kg	Birne	3.18	12.72
4	Lt.	Milch	1.08	4.32
2	kg	Klare Brühe	10.–	20.–
		Sonstiges	10.–	10.–
				476.75
1,5	kg	Rindfleisch Braten am Sonntag [?]	20.–	30.–
				446.75

780 — 038 1

Tag 29.9.88

Speisenfolge

Grieß suppe
Züricher Geschnetzeltes
Röstkartoffeln
Tomatensalat

Essen
normal 176
frei 13
1,50 545 + 18
Gäste 4
Summe 221
Tagespr. 1.71



Menge		Ware	a.	Preis
35	kg	Schweine bug	5.60	196.–
90	kg	Kartoffeln	–.36	32.40
15	kg	Zwiebeln	–.65	9.75
2	kg	Gulasch fix	11.25	22.50
20	kg	Tomaten	1.50	30.–
10	kg	Weißkraut	–.80	8.–
45	St.	Eier	–.18	8.10
3	kg	Grieß	1.75	5.25
1	Glas	Salat	13.80	13.80
6	kg	Champignons	2.05	12.30
1	kg	Klare Brühe	10.–	10.–
2	kg	Tomaten	2.50	5.–
4	kg	Margarine	1.98	7.92
3	Ltr.	Öl	1.10	3.30
3	kg	Kokosfett	1.65	4.95
		Sonstiges		10.–
				379.27

Summe

780 – 038 1

Tag 30.9.88

Speisenfolge

Fleischklößchensuppe
Mexikofilet
Sc. Remoulade
Gem. Salat

Essen..........
normal 212
frei 13
1,50 6+5+17
Gäste /
Summe 253
Tagespr. 1.74



Menge		Ware	a.	Preis........
35	kg	Fischfilet	7.20	252.–
40	St.	Gurken	–.25	10.–
12	kg	Mayonnaise	1.75	21.–
100	kg	Kakao Hell	–.36	36.–
15	kg	Zwiebeln	–.65	9.75
6	kg	Suppe	7.90	47.40
2 1/2	Eimer	Salat	13.80	34.50
3	Ltr.	Öl	1.10	3.30
4	kg	Kokosfett	1.65	6.60
2	kg	Margarine	1.98	3.96
1	kg	Kleine Milch	10.–	10.–
		Sonstiges		10.–
				444.57

SWK 1

Summe 444.57